

Tiramisu Biskuitrolle Rezept

Zutaten:

Teig:

100g Zucker
20g Kakao
75g Mehl
75g Speisestärke
4 Eier

Füllung:

3 Blatt Weiße Gelatine
1 Dose Mandarinen
300g Erdbeeren
1P Vanillin-Zucker
3El Amaretto
1Tl Kakao
Tiramisu-Trüffel für die Deko
250g Mascarpone
250g Magerquark
250g Schlagsahne
50g Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren halbieren und die Gelatine einweichen.

Die Eier trennen. Eiweiß mit 4El Wasser steif schlagen dann den Zucker langsam reinrieseln lassen, danach die Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Speisstärke und Kakao vermengen und unterrühren. Den Teig verteilen ich auf einem Backblech mit Backpapier. 10-12 Minuten bei 200° backen.

Den Biskuitteig stürze ich mit einem feuchten Handtuch.

Biskuit mit dem Tuch aufrollen und kühl stellen.

1TL Kaffee mit 4EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen dann auf den erkalteten Biskuitboden verteilen.

Mascarpone, Magerquark, Zucker und Vanillin-Zucker glatt rühren.

Ausgedrückte Gelatine mit dem Amaretto verrühren und nach und nach

Unter die Mascarponecreme rühren.

Sahne sehr steif schlagen und unterheben.

Auf dem Biskuitteig die Creme verteilen danach die Früchte draufsetzen.

Den Boden vorsichtig aufrollen und die Tiramisu Biskuitrolle zugedeckt 3-5 Stunden

Kühl stellen.

Restlichen Kakao und Kaffeepulver vermischen und über die Tiramisu Biskuitrollen sieben und in einzelne Stücke schneiden. Mit der restliche steif geschlagene Sahne spritze ich ein kleines Häubchen obendrauf, Tiramisu -Trüffel auf das Häubchen.

Weitere Tiramisu Rezepte: Tiramisu, Weihnachts Tiramisu und Tiramisu mit Eierlikör

Zurück zu Backrezepte

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck